

HERZLICH WILLKOMMEN IM

**FEIN
SINN**
GENUSSLOKAL

Regional verwurzelt.
International gedacht.
Handwerklich präzise.

Unsere Küche folgt keiner Lautstärke, sondern einer Haltung.
Im Mittelpunkt stehen Herkunft, handwerkliche Präzision und der bewusste
Umgang mit dem Produkt.

Wir arbeiten bevorzugt mit regionalen Produzenten aus Niederösterreich und
Österreich – mit Menschen, die Qualität leben und nicht erklären müssen.

Saisonales Gemüse, Getreide und Milchprodukte bilden das Fundament
unserer Küche.

Vertraute Zutaten werden reduziert eingesetzt, präzise verarbeitet und durch
internationale Aromen ergänzt. Nicht, um zu überraschen, sondern um Tiefe,
Balance und Länge zu schaffen.

Unsere Gerichte sind bewusst klar gedacht. Jede Komponente hat eine
Funktion, nichts ist Dekoration. So entsteht eine Küche, die regional
verwurzelt ist, modern interpretiert wird und Raum für das Wesentliche lässt.

Am Abend stammen Fleisch und Geflügel ausschließlich aus österreichischer
Bio-Landwirtschaft.

Wir verwenden ausschließlich Fische aus österreichischen Süßgewässern.

**FEINSINN steht für leisen Luxus, ehrliches Handwerk und eine Küche, die
man nicht erklären muss – sondern schmeckt.**

Chiara & Philipp

FEINSINN KÜCHE

GEDECK

Sauerteigstangerl I Gewürzbutter I Bio-Geselchtes I Hausgemachte Dirndl Oliven

„Das Gedeck wird tischweise serviert und ist als kleiner Auftakt für alle gedacht.“ p.P 6

VORSPEISE

SAIBLING - Gerhard Wolf 19

Apfel I Kren I Dill I Sauermilch

BÄRLAUCH 18

BIO-Ei I Erdäpfel I Nussbutter I Zitrone

SUPPE

SELLERIESCHAUMSUPPE 12

Bärlauchpesto I Pani Puri I Haselnuss

ZWISCHENGANG

GEBACKENE BIO-POLENTA 22

Buttermilch I Kerbel I Störkaviar

FEINSINN KÜCHE

HAUPTSPEISEN

WELS - Gut Dornau 34
Fregola Sarda I Vogelmiere I Salzzitrone

STEIRERHUHN BIO - Lugitsch 32
Brust I Haxen I Mais I Geflügeljus

IGELSTACHELBART - Wachauer Pilzmanufaktur 27
Lauch I Liebstöckel I Pilzfond I Haselnussöl

GENUSSREISE

FREI WÄHLBAR ODER ALS ÜBERRASCHUNG VOM KÜCHENTEAM
(inkl. Gedeck)

3 GANG	59
4 GANG	69
5 GANG	79

FEINSINN

KLASSIKER

VORSPIEL

CARPACCIO 21

Büffelmozzarella I Avocado I Parmesanchips

BEEF TATAR vom BIO-RIND 19

Rösti I Sauerrahm I Bärlauchkapern

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ 9

mit 3erlei Einlage I Schnittlauch

DAZWISCHEN

GRAMMELKNÖDERL 16

Feuriges Kim-Chi I Schnittlauchöl I Schweinepopcorn

MUST TRY

KALBSRAHMBEUSCHERL 17

Serviettenknödel I Apfelbalsamreduktion I Majoran

FEINSINN

KLASSIKER


HAUPTSPEISEN

BACKHENDL vom BIO-HUHN 24
24h in Buttermilch mariniert
½ Hendl I eingelegte Radieschen I Erdäpfel-Vogersalat

BÄRLAUCHSPÄTZLE 21
Bergkäse I Röstzwiebel I bunter Blattsalat

WIENER SCHNITZEL 29
vom Milchkalbsrücken
Petersilienerdäpfel I Wildpreiselbeeren I Bio Zitrone

HIGHLIGHTS



FILET & PASTA 46
150g Bio-Rinderfilet I Dotterraviolo I Babyspinat I Portweinjus

KREMSTAL GARNELE 39
Garnelenbisque I Erdäpfelstroh I Fermentierter Knoblauch

DESSERTS

APFEL 12

Buttermilch I Verjus I Estragon I Honig

POFESEN 14

Brioche von der Huglerei I Hagebutte I Sauerampferis

EIS & SORBET 3,10

(alle Eis & Sorbets sind hausgemacht)

unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über
die aktuellen Sorten

KÄSE - KÄSEHELDIN KREMS 16

würziges Chutney I Sauerteigbrot

REGIONALITÄT



Fleisch

(ausschließlich in BIO-Qualität)

Fleischbank Höllerschmid - Walkersdorf 

Hühner aus Österreich - AMA- Gütesiegel

Wild - aus der Region

Käse

Käse Heldin - Krems

Robert Paget - Diendorf 

Gemüse

Wachauer Pilzmanufaktur - Furth bei Göttweig

Dirndl am Feld - Kirchberg am Wagram 

R&S Gourmets - Wals-Siezenheim

Kräuter

... aus dem eigenen Garten 

Fisch

Gerhard Wolf - Krems an der Donau 

Ausschließlich Süßwasserfische aus Österreich

Brot & Gebäck

Bäckerei Kafesy - Stratzing

Die Huglerei - Stützenhofen

Pasta

aus eigener Produktion 

Bio-Eier

Hendlerei - Guntersdorf 

Trüffel

Tartufi Zaccaria - Fels am Wagram